

# 創業明治18年 荻野屋の「峠の釜めし」

保温性の高い益子焼の土釜に、厳選した9種類の具材を入れた駅弁です。  
昭和33年信越線横川駅で発売開始し60年以上の歴史を持ち、  
これまでに約1億8000万個発売している駅弁を代表する商品です。



業界の方へ

## イベントや現場などに 差し入れしませんか？

首都圏  
限定

※首都圏以外の配送も可能な場合がございますので一度お問い合わせください。

イベントや公演に合わせた「オリジナルパッケージ」で包装できます！

今なら“業界の方”は「オリジナル掛け紙」制作無料！

### ①「掛け紙」のカスタマイズ

イベントのロゴや公演ポスターなどの画像を配置して掛け紙の色も自由に変更できます。

例 イベントロゴ配置と  
イメージカラーに変更



イメージサンプル

例 ドラマのポスターなどの  
キービジュアルを配置



イメージサンプル

例 アニメキービジュアルの  
配置と全体色変更



イメージサンプル

作品のビジュアルを全面に使用するなどデザイン的大幅変更も対応可能ですのでお気軽にお問い合わせください。

### ②「釜」の色変更

釜の色を多数ご用意しておりますので、お選びいただけます。



【メロン】



【スカイブルー】



【グレープ】



【ランプブラック】



【ストロベリー】



【カーネーション】



【レモン】



【エッグプラント】



【ダークグリーン】

※在庫切れの場合もございますのでその際はご了承ください。

ご注文、お問い合わせは専用WEBサイトから  
<https://order.oginoya.tokyo/>



その他、荻野屋“自慢の弁当”を多数ご用意しております。詳しくは裏面をご確認ください。

# 荻野屋“自慢の弁当”を 多数ご用意いたしました。



最短納品商品

前日11時  
までの  
ご注文

※オリジナルパッケージを  
ご注文の際は異なります。



① 峠の釜めし  
(パルプモールド容器)

1,200円(税込)

販売開始60年以上、荻野屋を代表する駅弁。  
容器は2種類からお選びいただけます。

定番

② 峠の釜めし  
(陶器)

1,300円(税込)

③ 有楽町の釜めし 弦  
(陶器 / パルプモールド容器)

1,600円(税込)

上州牛イチボローストビーフを使用、  
荻野屋 弦 有楽町限定の釜めしです。

4日前  
までの  
ご注文



4日前  
までの  
ご注文

④ 日本橋の釜めし  
(陶器)

1,800円(税込)

上州牛を味噌仕立ての味付けにした  
日本橋高島屋限定の釜めしです。

おすすめ

4日前までのご注文

⑤ 上州牛ステーキ弁当

2,700円(税込)

低温でじっくり焼き上げた  
上州牛の希少部位ミスジを  
2種類のソースで味わう  
プレミアムなステーキ弁当。  
口の中で脂身が溶けるほどの  
柔らかさと肉の旨味が特徴です。



4日前までのご注文

⑥ 上州牛すきやき弁当

1,900円(税込)

「すきやき」と言えば、  
群馬県を代表する「食」のひとつ。  
ご満足いただけるボリュームです。  
販売店舗では、土日祝日限定販売の  
特別なお弁当です。



4日前までのご注文

⑦ とりすき弁当

1,550円(税込)

国産鶏にこだわり、  
群馬県の下仁田菊蕨、  
地場産葱を使用。  
味わい深く  
ボリューム感のある  
お弁当に仕上げました。



4日前までのご注文

⑧ 鶏ごぼう弁当

1,450円(税込)

峠の釜めしの鶏肉と  
ごぼうを使用した、  
混ぜ込みご飯です。  
しっかりとした味付けが  
食欲をそそる一品です。



4日前  
までの  
ご注文



⑨

わっぼめし  
上州牛のそばろめし

1,050円(税込)

しぐれ煮風と椎茸たけのこ入りの  
2種類の特性そばろを使用しています。

4日前まで

⑩ 和三盆どら焼き

200円(税込)



4日前まで

⑪ 栗どら焼き

200円(税込)



4日前まで

⑫ 豆乳抹茶どら焼き

200円(税込)



4日前  
までの  
ご注文



⑬ 杏子羊羹 940円(税込)

2024年5月 現在

